

LES ROSÉS DE L'ÉTÉ

CHÂTEAU LA DAUPHINE (Fronsac)**Bordeaux rosé 2008**

On est ici face à un simple bordeaux générique, le rosé n'ayant jamais été envisagé par le décret d'appellation Fronsac. Une erreur parce que celui-là, rosé de saignée issu exclusivement de merlot, est une véritable réussite : au nez, une jolie sincérité dominée par les fruits rouges, en bouche, une construction très harmonieuse et un fruité rafraîchissant.

Prix : 3,90 €. www.chateau-dauphine.com

CHÂTEAU ROLLAN DE BY (Médoc)**Bordeaux rosé 2008**

Une première pour ce très beau domaine du Nord-Médoc dont les rouges raflent régulièrement les médailles dans les concours internationaux. À l'œil, un rose plutôt pâle. Au nez, un bouquet magnifiquement complexe : framboise, coing, pomme compotée. En bouche, une attaque franche, vive, avec beaucoup d'onctuosité, et une finale sur la pêche de vigne.

Prix : 6 €. www.rollandebym.com

CHÂTEAU DE PANIGON (Médoc)**Cuvée Valombreuse rosé 2008**

À Civrac, au nord-ouest de Lesparre, ce cru bourgeois est probablement le plus septentrional de tout le Médoc, entre estuaire et océan. Ce rosé de saignée est le premier produit ici, et, pour un coup d'essai, c'est un coup de maître : au nez un bouquet très gourmand (fruits rouges), en bouche une intensité bien construite.

Prix : 5,65 € TTC départ.
Tél. : 01 45 63 24 56.

DOMAINE DE LA CROIX**(Côtes de Provence)****Cuvée Cru Classé 2008**

Installé à flanc de colline face à la mer entre Gassin et Ramatuelle, le domaine de la Croix (100 ha en production) bénéficie d'un micro-climat unique. Acquis par le groupe Bolloré en 2001, il a fait l'objet d'une importante restructuration. Les assemblages sont validés par Michel Rolland, qui a eu la main particulièrement heureuse avec ce rosé.

Prix : 9,20 €. www.domainedelacroix.com

CHÂTEAU MINUTY**(Côtes de Provence)****Prestige 2008**

Ce cru classé des Côtes de Provence s'est toujours distingué par le soin apporté à la vigne (culture raisonnée, fumures naturelles, vendanges manuelles), et ses innovations culturelles. Tout cela se retrouve dans la bouteille : ce rosé issu de grenache et de tibouren est une merveille de fraîcheur fruitée et d'équilibre en bouche.

Environ 14 € chez les cavistes.
www.minuty.fr

CHATEAU MENTONE**(Côtes de Provence)****2008**

Lorsqu'elle a repris en 2003 ce joli domaine entre Saint-Antonin-du-Var et Entrecasteaux, Marie-Pierre Caille avait déjà en tête une stratégie bien précise : à la vigne, respect et mise en valeur du terroir ; au chai, les technologies les plus modernes pour tirer la quintessence du raisin. Le résultat est là, incontestable et incontesté.

Environ 7 € chez les cavistes.
www.chateamentone.com

CHÂTEAU BEAULIEU**(Coteaux d'Aix-en-Provence)****2008**

Ancien fief des comtes de Provence, ce vignoble s'étend sur 200 ha face au Luberon... dans un ancien volcan. D'où des terroirs basaltiques qui donnent au vin un caractère unique. Assemblage de grenache (80%) et de syrah (20%), il révèle au nez des notes de silex. En bouche, un équilibre magnifique entre la puissance et le fruit.

Prix : 7 € environ chez les cavistes.
Tél. : 04 94 42 66 38 74.

CHÂTEAU VIGNELAURE**(Coteaux d'Aix-en-Provence)****2008**

Ce joli domaine eut son heure de gloire dans les années 1970 puis, son créateur disparu, additionna les vicissitudes. Repris fin 2007 par un couple danois, il a aussi hérité au passage d'un directeur-œnologue exceptionnel : Philippe Bru, qu'on avait connu à la cave de Rasteau. Le résultat a été immédiat. Il suffit de goûter ce rosé pour s'en convaincre.

Prix : environ 12 €. www.vignelaure.com

CHÂTEAU GASSIER**(Côtes de Provence)****2008**

Protégé du mistral du nord par la montagne Sainte-Victoire, et des entrées maritimes par le massif de la Sainte-Baume, ce domaine complanté à égalité en syrah, cinsault et grenache donne des vins d'une grande élégance. Tel ce rosé : nez floral et fruité, attaque franche en bouche avec une jolie puissance tempérée par la souplesse.

Environ 7 € chez les cavistes.
Tél. : 04 42 66 38 74.



CHÂTEAU ROUBINE
(Côtes de Provence)

Cuvée Inspire 2008

C'est sans doute l'un des plus beaux crus classés de Provence : 64 ha d'un seul tenant entre Lorgues et Draguignan, 13 cépages différents, et des vendanges nocturnes afin de rentrer au pressoir des raisins plus frais autorisant une macération plus longue. Cette cuvée Inspire est un summum.

Prix moyen : 19,20 €
www.chateauroubine.com

CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE
(Côtes de Provence)

Cuvée Lampe de Méduse

Cru Classé 2008

La forme de la bouteille est reconnaissable entre toutes, mais le vin l'est aussi : issu des cinq cépages provençaux (grenache, tibouren, cinsault, mourvèdre et syrah), ce rosé de saignée vinifié de la manière la plus traditionnelle qui soit se caractérise par un équilibre impressionnant entre le fruit et la fraîcheur, entre la puissance et l'élégance.

Prix : 11,95 €.
www.sainte-rosetine.com

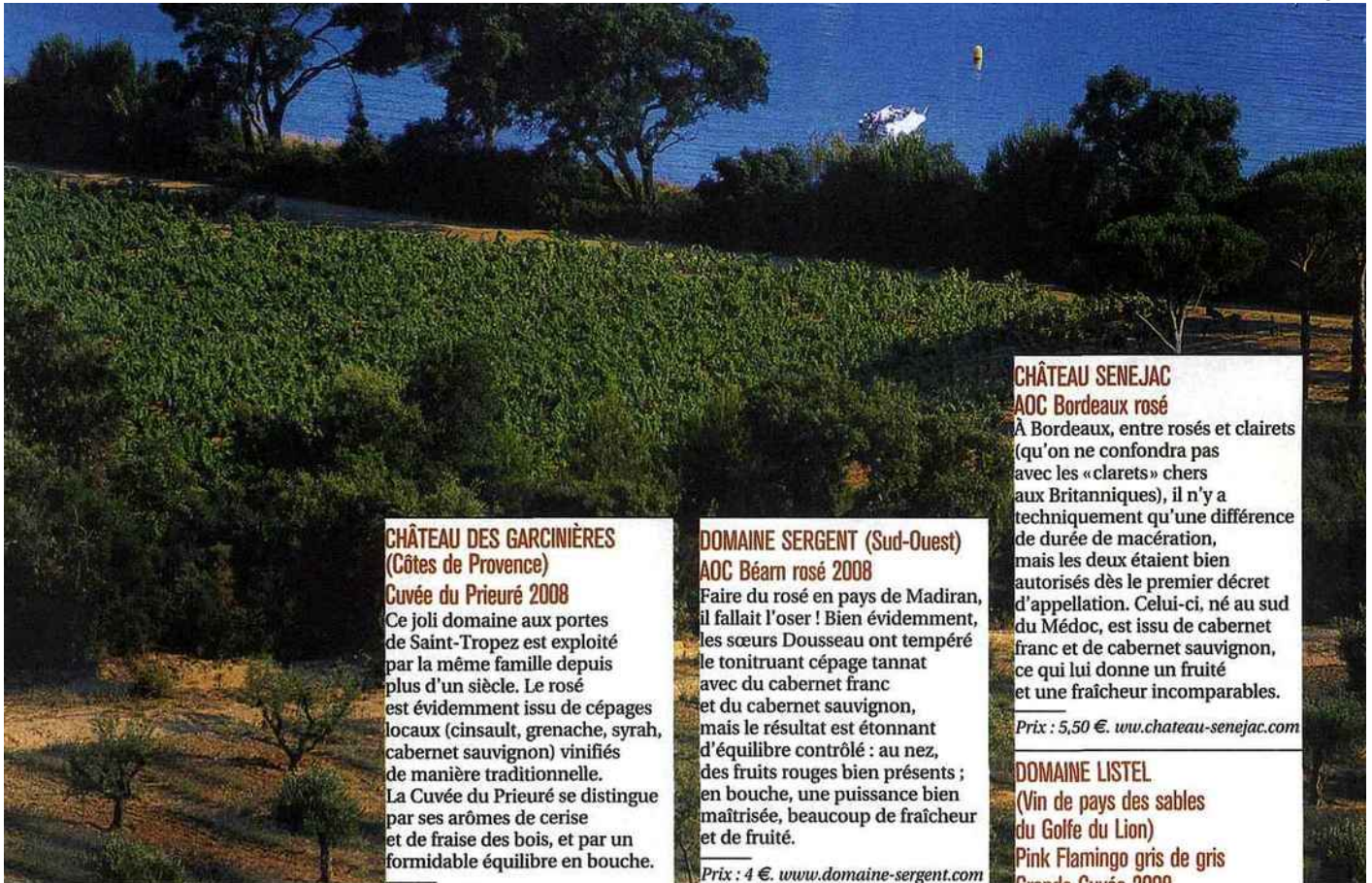
COMMANDERIE DE PEYRASSOL
(Côtes de Provence)

Commanderie de Peyrassol

Rosé 2008

Ancienne commanderie de l'Ordre Templier, ce vaste domaine proche de Brignoles a bénéficié depuis quelques années d'investissements considérables, tant pour le vignoble que pour les chais. Et cela se retrouve dans les bouteilles : ce rosé obtenu par macération est à la fois structuré, fruité et très aromatique. Idéal pour des recettes provençales.

Prix : 8,90 €. www.peyrassol.com



CHÂTEAU DES GARCINIÈRES (Côtes de Provence)

Cuvée du Prieuré 2008

Ce joli domaine aux portes de Saint-Tropez est exploité par la même famille depuis plus d'un siècle. Le rosé est évidemment issu de cépages locaux (cinsault, grenache, syrah, cabernet sauvignon) vinifiés de manière traditionnelle. La Cuvée du Prieuré se distingue par ses arômes de cerise et de fraise des bois, et par un formidable équilibre en bouche.

Prix : 9,50 €. www.chateau-garcinieres.com

TRENEL

Beaujolais rosé 2008

La maison a acquis une telle notoriété dans le secteur des liqueurs de prestige qu'on en a parfois oublié son autre spécialité : l'élaboration méticuleuse de grands crus du Mâconnais et du Beaujolais. Celui-ci, qui provient de deux parcelles de la région des Pierres Dorées, dans le sud du Beaujolais, se révèle un vrai rosé de gastronomie.

Prix : 6 €. www.trenel.com

PAUL JABOULET (Côtes du Rhône)

Parallèle 45 rosé 2008

Le 45° parallèle nord, qui passe à 2 km au sud des caves de la maison, annonce « le midi » des Parisiens : cela méritait bien une bouteille. Celle-ci est magnifique : un rosé de saignée issu de grenache (50%), de cinsault (40%) et de syrah (10%) ; au nez, des petits fruits rouges très mûrs ; en bouche, un joli fruit et une ampleur magistrale, avec une finale sur la fraîcheur.

Prix : 7,90 €. www.jaboulet.com

DOMAINE SERGENT (Sud-Ouest) AOC Béarn rosé 2008

Faire du rosé en pays de Madiran, il fallait l'oser ! Bien évidemment, les sœurs Dousseau ont tempéré le tonitruant cépage tannat avec du cabernet franc et du cabernet sauvignon, mais le résultat est étonnant d'équilibre contrôlé : au nez, des fruits rouges bien présents ; en bouche, une puissance bien maîtrisée, beaucoup de fraîcheur et de fruité.

Prix : 4 €. www.domaine-sergent.com

CHÂTEAU DE MARSANNAY (Bourgogne)

Marsannay rosé

C'est la seule commune de Bourgogne autorisée à produire dans les trois couleurs. Et le château utilise simultanément les trois méthodes : pressurage direct pour extraire le fruit, macération pelliculaire pour la couleur et la structure, saignée pour la richesse aromatique. L'assemblage des vins obtenus donne un résultat impressionnant d'équilibre et d'élégance.

Prix : 7,50 €. www.chateau-marsannay.com

MAS DU NOVI (Vin de Pays d'Oc) Lou Rosat 2008

Ce très joli domaine installé entre Béziers et Montpellier fut longtemps exploité par les novices de l'abbaye cistercienne de Valmagne. Aujourd'hui, on y produit en culture raisonnée les trois couleurs, et notamment ce remarquable rosé. Reflets saumonés, nez séducteur, et surtout, en bouche, un équilibre idéal entre le fruit, la fraîcheur et la puissance bien contenue.

Prix : 7,50 €. www.masdunovi.com

CHÂTEAU SENEJAC AOC Bordeaux rosé

À Bordeaux, entre rosés et clarets (qu'on ne confondra pas avec les « clarets » chers aux Britanniques), il n'y a techniquement qu'une différence de durée de macération, mais les deux étaient bien autorisés dès le premier décret d'appellation. Celui-ci, né au sud du Médoc, est issu de cabernet franc et de cabernet sauvignon, ce qui lui donne un fruité et une fraîcheur incomparables.

Prix : 5,50 €. www.chateau-senejac.com

DOMAINE LISTEL

(Vin de pays des sables du Golfe du Lion)

Pink Flamingo gris de gris Grande Cuvée 2008

Les vignobles des sables sont les seuls à avoir résisté au phylloxéra : les galeries que l'insecte creusait s'écroulaient sur lui. Les pieds de grenache gris, de cinsault et de carignan n'ont donc pas besoin de greffon pour s'épanouir ici. L'assemblage des trois cépages donne ainsi un rosé plutôt charnu en bouche, mais avec beaucoup de souplesse et de fruité.

Prix : 10 €. www.listel.com

LA CHAPELLE GORDONNE (AOC Côtes de Provence)

Rosé 2008

Le lieu porte bien son nom : les côtes de schistes écrasés de soleil toute la journée emmagasinent la chaleur et la restituent la nuit venue à la plante. Ainsi, le grenache noir et la syrah qui entrent parviennent-ils à exacte maturité avant d'être assemblés pour ce rosé d'une jolie teinte pétale de rose, qui révèle au nez des notes florales et en bouche un fruité très séduisant.

Prix : 15 €. www.listel.com

Sauf indication contraire, tous les prix sont indiqués « TTC départ cave ».

ALAIN SARRAUTE

CIVIVIS, Milano